

分頁 1

(一)味覺圖錯誤聲明

814 林又彤

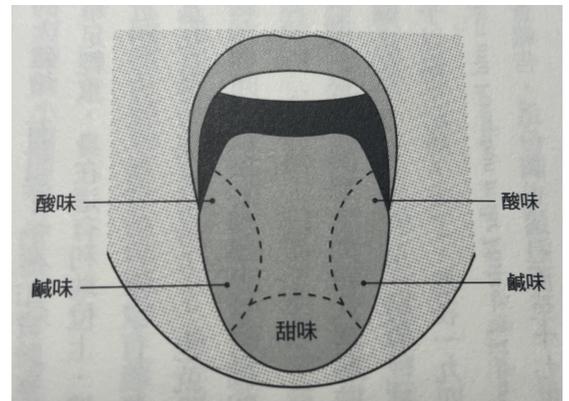
味覺圖由艾德溫·波林提出，造成流行，現今卻被證實是錯的。

起源：

1901年，德國科學家大衛·P·哈尼格的味覺實驗發現舌頭上不同區域察覺每種味道的最低強度不同。波林於1942年將實驗結果繪製成圖，如下圖。

錯誤：

- 1.波林將實驗結果誇飾，實際上這種強度變化有限。
- 2.味覺圖的味覺分類過於清楚，事實上21世紀實驗證明，舌頭上每個位置皆可嚐到五種味道。且味覺具可塑性，可能因基因、經驗、文化及社會暗示而導致每個人的感受不同。



我已瞭解並認同味覺圖的錯誤，並改正此錯誤觀念。

簽名：_____

簽名：_____

(二)改正錯誤觀念

味覺圖錯誤聲明

814 林又彤

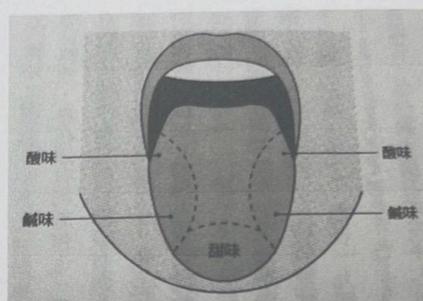
味覺圖由艾德溫·波林提出，造成流行，現今卻被證實是錯的。

起源：

1901年，德國科學家大衛·P·哈尼格的味覺實驗發現舌頭上不同區域察覺每種味道的最低強度不同。波林於1942年將實驗結果繪製成圖，如下圖。

錯誤：

- 1.波林將實驗結果誇飾，實際上這種強度變化有限。
- 2.味覺圖的味覺分類過於清楚，事實上21世紀實驗證明，舌頭上每個位置皆可嚐到五種味道。且味覺具可塑性，可能因基因、經驗、文化及社會暗示而導致每個人的感受不同。



我已瞭解並認同味覺圖的錯誤，並改正此錯誤觀念。

簽名： 林又彤

簽名： 黃子

(三) 傳單

苦味如何產生？



舌頭上有味蕾，味蕾中有特化細胞，具有味覺。這個味覺受體接受特定分子並透過電反應讓大腦產生不同味覺感受。很多不同的分子可以讓人感受到苦味：

1. 蕁苔屬植物的防禦系統是當細胞壁破裂會釋放植物鹼，人類會對這類分子反應，會感受到苦味。
2. 具有敏感的苦味基因的人，可以嚐到苯硫脲PTC的苦味。
3. 咖啡豆中的綠原酸內脂經過烘焙會分解成苯基林丹，具有苦味。

苦味在食物上的表現？

墨西哥生產的可可豆天然苦味與糖和牛奶搭配，可以調出美味的巧克力飲。咖啡的咖啡因具有苦味，而咖啡豆烘焙過程會讓他逐漸變苦，所以要透過掌管適當的溫度、濕度、大氣壓力、時間、豆子狀況等變因，來烘焙出最恰當的苦味。啤酒、醃菜也需要一絲苦味的調和。



苦味

為什麼要有苦味受體？

最初是警示訊號，避免有毒的食物。因為有很多種有毒物質，所以人類演化出多種苦味基因。不過苦味受體也分布在鼻子裡，讓人較不易生鼻竇炎；在腸道中的苦味受體可能和長壽有關。所以科學家推測，苦味（或味覺）可能隸屬更複雜的身體系統，目前仍在探究苦味受體的功用。



苦味受什麼影響？

苦味受體受基因、遺傳、生活經驗、環境、飲食需求等影響苦味在每個人身上的不同。

